

Camotes con Glaseado de Naranja

Meal Components: Vegetable

I-12

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Camotes enlatados en trozos, en almíbar suave	5 lb 1 oz	2 cuarto gl 2 3/8 tzas (3/4 de lata No. 10)	10 lb 2 oz	1 gl 1 3/4 cuartos gl (1 1/2 lata No. 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Escorra los camotes, apartando el líquido. Para 25 porciones, aparte 1/2 tza de líquido. Para 50 porciones, aparte 1 tza de líquido. Déjelo de un lado para el paso 3. 2. Coloque 2 lb 14 oz (1 cuarto gl 2 1/4 tzas) de camote en cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2). Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas. 3. Para glasear: Combine la margarina o mantequilla, azúcar morena, jugo de naranja concentrado, el líquido del camote, nuez moscada (opcional), y la canela. Revuélvalo hasta que estén bien mezclados.
Margarina o mantequilla	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	
Azúcar morena, compacta	2 7/8 oz	1/4 tza 2 cdas	5 3/4 oz	3/4 tza	
Jugo de naranja concentrado, congelado	3 1/2 oz	1/4 tza 2 cdas	7 oz	3/4 tza	

Nuez moscada molida (opcional)		1/2 cda		1 cda
Canela molida		1/2 cda		1 cda
Pasas (opcional)	2 1/2 oz	1/2 tza	5 oz	1 tza

4. Lleve a punto de ebullición. Retírelo del fuego. Añada las pasas (opcional).

5. Vierta 1 1/4 tzas 2 cdas del glaseado sobre cada bandeja de camote. Para hornear: En horno convencional: 375° F de 20 a 30 minutos. En horno de convección: 325° F de 15 a 20 minutos. CCP no es necesario.

6. CCP: Manténgalo a 140° o más caliente. Distribuya la porción con cuchara medidora No. 16 (1/4 tza).

Serving	Yield	Volume
1/4 tza (cuchara medidora No. 16) provee 1/4 tza de vegetales.	25 Porciones: 7 lb 3 oz 1 pan	25 Porciones: 1 quart 2 1/4 cups
	50 Porciones: 14 lb 6 oz 2 pans	50 Porciones: 3 quarts 1/2 cup

--

Nutrients Per Serving

Calorías	96	Grasa saturada	0.41 g	Hierro	0.49 mg
Proteínas	0.85 g	Colesterol		Calcio	15 mg
Carbohydrate	19.5 g	Vitamina A	4280 IU	Sodio	46 mg
Grasa total	2 g	Vitamina C	11.1 mg	Fibra dietetica	1.7 g